

## Menüvorschläge

Geschätzter Gast,

unsere Menüvorschläge sind Ausdruck unserer Philosophie, in unserer Küche ausschliesslich Bioprodukte, soweit als möglich aus der Region und natürlich der aktuellen Saison zu verwenden. Dies kommt auch unserem Qualitätsanspruch und unserer Kreativität entgegen, für Sie immer das zur Zeit bestmögliche auf den Tisch zu zaubern.

**Für angemeldete Gesellschaften haben wir immer geöffnet.**

Ansonsten haben unsere Restaurants am Dienstag Ruhetag.

Die Öffnungszeiten sind; jeweils abends ab 17.30 Uhr.

### Unsere Menüs

Je nach Saison und Markt kreieren wir Ihnen ein Überraschungsmenü. Geben Sie uns Ihre Vorstellungen bekannt und wir werden Sie und Ihre Gäste mit einem super Menü verwöhnen.

#### **Überraschungsmenü**

CHF 65.00

Mit einer feinen Suppe, kalter oder warmer Vorspeise, einem Hauptspeisenteller und einer Dessertkreation oder Käseauswahl.

#### **Menü Appenzellerhof**

CHF 95.00

Mit einer feinen Suppe, kalter und warmer Vorspeise, einem Hauptspeisenteller, kleinem Käseteller und einer Dessertkreation.

#### **Unsere Tagesmenüs**

ca. CHF 49.00

Täglich bieten wir Ihnen ein aktuelles Menü mit mind. 3 Gängen an.

**Sehr gerne berechnen wir auch Ihr ganz persönliches Menü, oder geben Sie uns Ihr Budget bekannt, wir unterbreiten Ihnen dazu unsere Offerte. Wir können (fast) alle Wünsche erfüllen und besorgen für Sie auch Spezialprodukte welche ev. nicht in Bio Qualität erhältlich sind.**

**Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.**



### Vorspeisen z.B.

**Avocadofächer an Honig-Nuss-Sauce** CHF 14.00  
Mit Himbeere ssig und garniert mit gehackten Nüssen

**Salat der Saison oder bunt gemischt** CHF 12.00  
Marktfrisch mit unserer rassigen Haussauce

**Sämiger Risotto mit Pilzen oder Gemüsen** CHF 16.00

**Gefüllte Teigwaren je nach Saison** CHF 16.00  
Mit seiner Sauce und Parmesan

**Je nach Saison auch Fische aus dem Bodensee\*, Spargel-, oder Pilzvorspeisen usw.**

### Hauptspeisen mit Nachservice

Eine Suppe Ihrer Wahl ist in den nachfolgenden Menüs inbegriffen.

**Zarter Kalbsbraten an kräftiger Rotweinsauce** CHF 42.00  
Mit Gemüse garnitur und z.B. einem Kartoffelgratin

**Kalbssteak an Steinpilz\*-, oder Morchel\*-, oder Champignonsauce** CHF 48.00  
Mit einer Gemüse garnitur und z.B. hausgemachten Butternudeln

**Brasato al Vino Rosso** CHF 42.00  
Wie in Italien mit einer Polenta oder einem Risotto und Saisongemüsen serviert

**Schweinebraten mit Honigduft** CHF 36.00  
Zarter Braten mit Honig glasiert, dazu z.B. Kartoffelstock und Saisongemüsen.

### Desserts

**Dessertteller Appenzellerhof** CHF 15.00  
Mit frischen Früchten und Dessertauswahl aus unseren Tagesangeboten

**Parfaits der Saison oder nach Ihren Wünschen** ab CHF 11.00

**Fladen, Strudel oder Kuchen je nach Saison oder Ihren Wünschen** ab CHF 10.00

**Wir freuen uns auch den Dessert Ihrer Wünsche für Sie vorzubereiten**